飲食店厨房で一酸化炭素中毒による事故が頻発しています。

経済産業省
原子力安全・保安院

経営者、従業員のみなさん

ガス機器使用時は必ず換気をしましょう。

チェック①換気

ガス機器の使用中は、必ず換気扇や排気ファンを動かしましょう。

チェック②清掃

ガス機器の給排気口や排気装置の吸い込み口は油やホコリがたまります。いつもきれいに清掃しましょう。

チェック③整備

煙突や排気ダクトが詰まったり割れたり外れたりすることがあります。チェックを忘れずに。定期的に機器メーカーやガス会社に整備を依頼しましょう。

2007年1月から現在*までに、全国で19件(都市ガス12件、LPガス7件)の業務用厨房ガス機器による一酸化炭素中毒事故が発生しています。

※一酸化炭素は無色・無臭の気体であり、吸い込んでしまうと軽症の場合は頭痛・めまい・麻痺等の中毒症状となり、高濃度のものを吸い込んでしまうと最悪の場合死に至ることもあります。これまでの事故事例では、大型湯沸器、パン・ケーキ用オーブン、業務用食器洗浄機、業務用めんゆで器、業務用回転釜等による事故が多数発生しており、特に換気扇を回さないで使用したり経年劣化した機器を使用し不完全燃焼を起こすケースが多く見られます。ガス機器が正常でも新鮮な空気が不足すると一酸化炭素が発生します。換気、清掃、整備によって新鮮な空気を確保すれば一酸化炭素の発生を防ぎ、快適にガス機器をお使いいただけます。

*2008年7月末現在

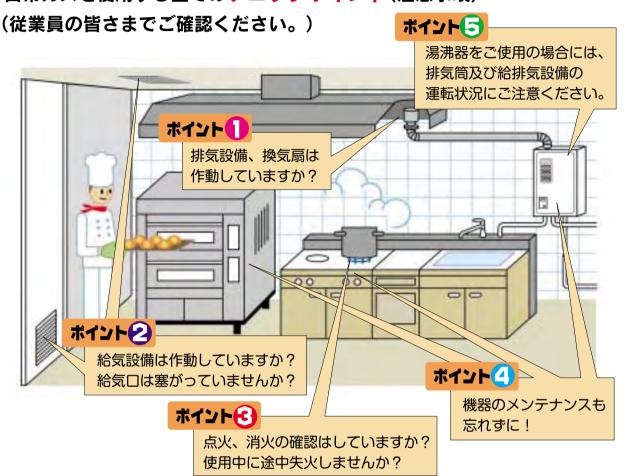
ガスの安全、他にもいろいろ!

ガスの安全見直し隊
キャンペーンサイト
http://www.nisa.meti.go.jp

ガスの安全見直し隊 検索

L

業務用にガスをお使いのお客さまへ

都市ガスをより快適・安全にご使用いただくための
日常ガスを使用する上でのチェックポイント（注意事項）
（従業員の皆さまでご確認ください。）

ポイント1 換気を行わないと排ガスが充満し空気が不足。ガス機器が不完全燃焼を起こして一酸化炭素中毒の原因になります。（冷暖房中も忘れずに！！）

ポイント2 ガス機器が燃焼するには新鮮な空気（酸素）が必要です。空気（酸素）が不足すると一酸化炭素が発生します。また、密閉された厨房等の場合は給気設備の故障により給排気バランスがくずれ、排気設備が作動していても排ガスが排出されない場合があります。

ポイント3 点火、消火の確認は確実に目視で行ってください。また、使用中も煮こぼれなどによる立ち消えにご注意ください。

ポイント4 ガス機器は取扱説明書をよく読み正しく使用しましょう。また、厨房内は油の蒸気等の影響もあります。ガス機器使用中にCOが発生してくる恐れがありますので、ガス機器のメンテナンスは定期的に行うと安心です。

ポイント5 ガス給湯器には排気筒が必要です。排気ガスを排気筒で屋外に排出するタイプの湯沸器のフード受け設置の場合は特に給排気設備を確実に運転するようにご注意ください。また、排気筒への防火ダンパーの設置は禁止されています。

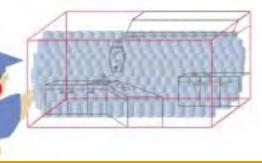
ガス機器は燃焼すると排ガスを排出します。

ドラム缶1本 =200ℓ　　ドラム缶10本

ガス機器（例）	コンロ（1口）（3.14kW）	オーブン（8.14kW）	レンジ（1口）（14kW）	めんゆで器（25ℓタイプ）	瞬間湯沸器（16号タイプ）
排ガス量（ドラム缶）					

ガス機器の燃焼には空気（酸素）が必要です。

ガス機器が燃えるには新鮮な空気（酸素）が必要です。16号湯沸器（35kW）を1時間使用すると39.1m3の空気が必要です。空気が不足するとガス機器は不完全燃焼を起こし、一酸化炭素を発生します。

例えば、16号湯沸器を
1時間使用するには
ドラム缶195本もの空気が
必要となります。

一酸化炭素中毒はこんなに恐い

ガスが燃えるには、新鮮な空気が必要です。換気不足や、ガス機器の整備不良による不完全燃焼で発生する一酸化炭素は、無色・無臭。
気づきにくいものですが、毒性は強力で、少量でも危険です。

●軽い中毒症状は頭痛・吐き気など、風邪に似ていますが、 手足がしびれて動けなくなることがあります。
●重症になると、意識不明になったり、死にいたることもあります。

お問い合せ